

Die Binkel-Retter

Das Bäckerhaus Veit sorgt in einem Projektgarten dafür, Jahrtausende alte Urgetreidesorten zu erhalten und ihre Backeigenschaften zu erforschen. Regionalität ist Erfolgsfaktor Nummer eins des familiengeführten Betriebes.

Von Edda Klepp

Prof. Dr. Jan Sneyd unterstützt das Bäckerhaus Veit federführend bei der Erforschung alter, regionaler Getreidesorten.

Kreise im Kornfeld – für Prof. Dr. Jan Sneyd sind diese nichts Besonderes, schon gar nichts Bängstigendes. Im Gegenteil, er findet sie sogar nützlich, sofern es sich um sein geliebtes Urgetreide handelt. Etwa 30 alte Getreidesorten begutachtet der Pensionär im Projektgarten des Bäckerhauses Veit in Beuren regelmäßig, darunter Binkel – ein Verwandter des bekannteren Dinkel – sowie Einkorn, Emmer, Dickkopf-Landweizen, Rotkornweizen sowie Waldstaudenroggen, Hirse und Goldlein. Seit elf Jahren erforscht Sneyd in Zusammenarbeit

mit der Familienbäckerei die Beschaffenheit der Pflanzen unter verschiedenen Anbaubedingungen, führt Interessierte durch den Projektgarten und bietet unterschiedliche Veit-Brotsorten zur Verkostung an, in denen das Getreide verbacken worden ist. Im Freilichtmuseum erfolgt der Anbau zu Schauzwecken. Kleine Mengen der angebauten Sorten werden in einer Genbank gelagert, um sie zu erhalten.

Getreiderad. Der kreisrunde Anbau des Binkel dient dem Erkenntnisgewinn darüber, wie er sich

» DAS SPEZIELLE KONZEPT

Seit mehr als 90 Jahren prägt das Bäckerhaus Veit mit Sitz in Bempflingen und derzeit 55 Standorten die Region. Vor rund zwei Jahrzehnten eröffnete das familiengeführte Unternehmen seine erste Franchise-Filiale. Heute werden etwa ein Drittel der Fachgeschäfte aus fremder Hand im Franchise-System geführt. Überregionale Aufmerksamkeit erhält das Bäckerhaus durch seine Urgetreide-Forschungen und Anbauversuche alter Getreide und Pseudocerealien am Haldenhof in Beuren unter der Leitung von Prof. Dr. Jan Sneyd. Etwa 22 verschiedene Sorten haben die Veits derzeit im Bestand, viele auch in ihren Backwaren.

verhält, wenn er unterschiedlich dicht angebaut wird. Im Innern des Rades stehen die einzelnen Pflanzen nah beieinander, nach außen hin weitet sich der Abstand immer mehr, sodass es von oben aussieht wie die Speichen eines Rades. Bei Binkel handelt es sich um eine Compactähren-Weizenart, die sich mit Dinkel einen gemeinsamen Vorfahren teilt. Seine Optik hat ihm auch den Namen „Igel-Weizen“ eingebracht, denn das Getreide verfügt über lange Grannen, die borstenartig von der Ähre abstehen. Schätzungen zufolge soll Binkel etwa

3.000 Jahre alt sein. Der Versuch im Sonnenrad ergab, dass das Getreide eine extensive Anbauweise bevorzugt. Das bedeutet, dass es mehr Licht und Luft abbekommt und der Schädlingsdruck entsprechend gering ist. Für Sneyd ist der Projektgarten nicht nur ein wissenschaftliches, sondern ein Herzensprojekt. Abwechler zwischen den Pflanzen schneidet er händisch heraus.

Preiswürdiges Engagement. Für ihren langjährigen Einsatz zum Erhalt der Biodiversität und insbeson-

1927

Bäckermeister Albert Veit, geboren 1897, eröffnet eine kleine Dorfbäckerei in Bempflingen.

1954

Sohn Richard Veit, gelernter Bäckermeister und Konditor, übernimmt die Bäckerei.

1973

Neubau einer Produktion auf der grünen Wiese am Ortsrand von Bempflingen.

1974

In den Fachgeschäften der Bäckerei werden erste Ladenbacköfen installiert, ein Novum in der Region.

1987

Installation der ersten Wärmerückgewinnungsanlagen zur Warmwasserbereitung in der Bäckerei.

2008

Es starten erste Anbauversuche mit dem Schwäbischen Dickkopf-Landweizen. Im selben Jahr wird Erdmute Veit-Murray in dritter Generation Geschäftsführerin und bleibt dies bis 2013.

2010

In diesem Jahr folgt die Erweiterung der Backstube in Bempflingen.

2015

Das erste Veit Caféhaus wird in Stuttgart-Fasanenhof eröffnet und markiert den Start eines vollkommen neuen Vertriebskonzeptes.

2017

Richards Tochter Cornelia Veit übernimmt die Geschäftsführung. Gemeinsam mit ihren Schwestern, den Gesellschafterinnen Angelika Immendorfer und Erdmute Veit-Murray, trägt sie Sorge dafür, den familiären Charakter des Unternehmens aufrechtzuerhalten.



Foto: DBZM / Edoles Klepp, 2019

[1]

dere für die Rettung des Dickkopfweizens erhielt die Bäckerei Veit im Juli dieses Jahres den Mittelstandspreis für soziale Verantwortung in Baden-Württemberg. 1983 hatte Richard Veit erstmals mit Dinkel gebacken. Er übernahm die Bäckerei 1954 von seinem Vater, der den Betrieb 1927 in Bempflingen gegründet hatte. Schon immer faszinierten Richard Veit alte Getreidesorten. Lange bevor viele andere Bäcker das Korn für sich entdeckten, zählten Brote aus Dinkelmehl zu seinem Sortiment. Auch darüber hinaus war der Bäckermeister findig und legte den Grundstein für das erfolgreiche Unternehmen, das heute über 55 Standorte in der Region verfügt. „Richard Veit hat damals die Expansionsphase eingeleitet und das Ladenbacken in Deutschland eingeführt“, erklärt Mar-

» BESONDERE PRODUKTE

Als Unterstützer von Slow Food setzt sich das Bäckerhaus Veit für ein zukunftsfähiges Lebensmittelsystem ein. Dazu zählen unter anderem bäuerliche, nachhaltige Landwirtschaft und handwerkliche Produktion sowie der Erhalt der regionalen Arten- und Sortenvielfalt. Das Urgetreide, das die Bäckerei erforscht, wird in verschiedenen Backwaren in der eigenen Produktion verarbeitet, so zum Beispiel im Dickköpfe-Vollkornbrot (63 Prozent Dickkopfweizen, 36 Prozent Dinkel und ein Prozent Roggen), s' Kleine Ur-Emmerle (75 Prozent Emmer, 18 Prozent Dinkel, sieben Prozent Hirse und weniger als ein Prozent Roggen) sowie das Dickköpfe-Walnuss-Krusti, ein Weizenmischbrötchen aus 85 Prozent Dickkopfweizen, neun Prozent Dinkel, vier Prozent Roggen und zwei Prozent Weizen.

ketingverantwortliche Susanne Erb-Weber. Wie das ging, hatte sich der Visionär auf einer USA-Reise genau angesehen. Den Duft frisch gebackener Brötchen auf diese Weise in die Filialen zu transportieren, hielt er für eine grandiose Idee. Heute sind Ladenbacköfen kaum noch aus den Fachgeschäften wegzudenken. Ein weiterer innovativer Weg, den das Bäckerhaus Veit beschreitet: Franchising. Seit etwa 20 Jahren werden Filialen von Franchise-Nehmern geführt. Ungefähr ein Drittel der Standorte fallen aktuell in diese Kategorie. Seit 2017 ist Richards Tochter Cornelia Veit als geschäftsführende Gesellschafterin am Ruder. In enger Abstimmung mit den Gesellschafterinnen Angelika Immendorfer und Erdmute Veit-Murray, zwei ihrer insgesamt vier Schwestern, setzt sie die Wachstumsstrategie ihres Vaters fort: Qualität kommt vor Quantität lautet die Devise.



[2]

Foto: DBZM / Edda Klepp 2019



[3]

Foto: DBZM / Edda Klepp 2019

[1] Während der südback besuchten wir das gemütliche Caféhaus in Stuttgart-Fasanenhof. [2] Geschäftsführerin Cornelia Veit hat als Innenarchitektin einen guten Blick fürs Detail. [3] Die Kinderspielecken in den Caféhäusern liegen der Familie am Herzen. Auch hier wird viel Wert auf natürliche Rohstoffe gelegt. [4] Gegenüber vom Eingang haben Kunden das Brotregal sofort im Blick. [5] Richards Rotkörnle ist ein Vollkornbrot, das 78 Prozent Rotkornweizen enthält.

Familienrat. Zentrales Element der Unternehmensphilosophie ist Nachhaltigkeit. Die Bäckerei, die rund 600 Mitarbeitern Arbeit gibt, ist ein wichtiger Wirtschaftspfeiler in der Region. Bei dieser Größe noch als Familienbetrieb wahrgenommen zu werden, ist eine Herausforderung, die nur mit einer durchdachten Strategie gelingt. Als Familienrat entscheiden Immendorfer, Veit-Murray und Cornelia Veit über deren Eckpfeiler gemeinsam. Die Geschäftsführerin fungiert als Sprecherin und kommuniziert die Botschaft nach außen. Keine der drei Frauen hat den Bäckerberuf gelernt, mit der Historie ihres Unternehmens sind sie jedoch bestens vertraut und bringen aufgrund ihrer diversen beruflichen Erfahrung verschiedene Perspektiven und Impulse ein. So zum Beispiel bei den seit 2015 neu eröffneten Veit Caféhäusern. Als gelernte Innenarchitektin kann Cornelia Veit hier ihr gesamtes Know-how einfließen lassen. Das moderne, aber zeitlose Design spiegelt das Selbstverständnis des Betriebes wider. Natürliche Materialien, sanfte Farben und saisonal angepasste Dekoration vermitteln Gastlichkeit und laden zum familiären Beisammensein. Eine gemütliche Sitzecke mit gepolsterten Sesseln gehört hier ebenso dazu wie die Kinderspielecke, bei der auf natürliche und unbelastete Materialien größten Wert gelegt wird. „Die gesamte Farbwelt passt zu unserer Corporate Identity“, erklärt Erb-Weber. „Wir wollen als sympathische Marke wahrgenommen werden, bei der jeder weiß, dass eine Familie dahintersteckt. Das erste Veit'sche Caféhaus überhaupt war das in Stuttgart-Fasanenhof. Inzwischen sind neun weitere hinzugekommen. Fotografien an den Wänden zeigen die Herstellung der Backwaren oder Sehenswürdigkeiten aus der jeweiligen Region – zwischen Tübingen und Kirchheim, von Stuttgart bis Bad Urach. Auch im Café ist das Thema Urgetreide präsent. Texte und Bilder auf einer Litfaßsäule informieren über verschiedene Sorten, die das Bäckerhaus Veit für seine Backwaren verwendet. In großen Weckgläsern



[4]

Foto: DBZM / Edda Klepp 2019



[5]

Foto: DBZM / Edda Klepp 2019

Foto: DBZM / Edda Klepp 2019



[6] Etwa ein Dutzend verschiedene Brötchensorten produziert die Bäckerei am Tag. [7] Zu einem Caféhaus gehört selbstverständlich auch ein hochwertiges Kaffeeangebot. [8] Der Familienbetrieb unterstützt die Slow-Food-Bewegung.

[8]



Foto: DBZM / Edda Klepp 2019

[6]

Facts

Bäckerhaus Veit GmbH
Weidachstraße 8
72658 Bempflingen
Telefon: 07123-93990
info@baeckerhaus-veit.de
www.baeckerhaus-veit.de

Geschäftsführung: Cornelia Veit
Gegründet: 1927

Verkaufsstellen: 55, davon 1/3 im Franchise-System

Mitarbeiter insgesamt:	555
Verkauf:	400
Produktion:	95
Verwaltung:	25
Logistik:	35

Preise (in Euro):

Weizenbrötchen, 3 Stk:	1,29
Roggenmischbrot, 1 kg:	3,20
Holzofenbrot, 750 g:	3,60
Schwäbisches Bauernbrot, 750 g:	2,75
Genetzter Dinkellaib, 1 kg:	2,99
Mandelhörnle:	1,90
Berliner:	1,30
Gulaschsuppe:	5,90
Chili con Carne:	6,90
Wurstsalat:	6,90
Tasse Kaffee:	2,25
Cappuccino:	2,85
Espresso:	1,80
Tasse Tee:	2,35

Foto: DBZM / Edda Klepp 2019



sind die Körner zu bewundern, und wer möchte, kann derzeit sogar Dickkopfweizen-Mehl in einer Tausend-Gramm-Tüte erstehen. Ein Schild an der Verkaufstheke gibt Auskunft darüber, welche Brotspezialitäten in dieser und der nächsten Woche im Angebot zu finden sind, zum Beispiel Richards Rotkörnle mit einem Anteil von 78 Prozent Rotkornweizen, 13 Prozent Dinkel, sechs Prozent Roggen und drei Prozent Hirse und das Dickköpfe-Vollkornbrot aus 63 Prozent Dickkopfweizen, 36 Prozent Dinkel und ein Prozent Roggen. Als Unterstützer des Slow-Food-Vereins setzt sich das Bäckerhaus Veit für ein zukunftsfähiges Lebensmittelsystem ein, darauf verweist ein weiterer Button im Verkaufsbereich. Zu den Schwerpunkten des Vereins zählen unter anderem bäuerliche, nachhaltige Landwirtschaft und handwerkliche Produktion sowie der Erhalt der regionalen Arten- und Sortenvielfalt.

„Wir sind keine Bio-Bäcker, aber wir verwenden regionale Zutaten, wo immer es geht, zum Beispiel Leinsamen, Zwetschgen oder Walnüsse“, erläutert Erb-Weber.

Kooperationen. Neben dem Projektgarten pflegt das Unternehmen weitere Kooperationen, zum Beispiel mit der Imkerei Bienenne in Reutlingen, der Albmetzgerei Failenschmid in St. Johann-Gächingen und der Getreidemühle Luz in Münsingen-Buttenhausen. Auf einer eigenen Apfelbaumplantage wächst Obst heran, das in der Produktion in Bempflingen zu Apfelkuchen verarbeitet wird. „Die Intention dahinter ist, nachhaltig zu handeln“, sagt Erb-Weber. Diese Einstellung spiegelt sich auch in den zwei Vortagsläden wider, in denen Backwaren vom Vortag verkauft werden. „Das Verbrennen von Altbrot kommt für uns nicht in Frage. Es gibt neben den Geschäften noch vier Tafeln, die täglich Retouren bei uns abholen.“ Der hochwertige Kaffee, den es in den Fachgeschäften gibt, stammt zwar nicht aus einer Rösterei in der unmittelbaren Umgebung, dafür aber von den langjährigen Partnern Seeberger und der Konstanzer Kaffeerösterei. Ergänzt wird das Heißgetränkessortiment durch verschiedene Tees und Kakao.



Foto: Bäckerhaus Veit 2019

[9]



Foto: Bäckerhaus Veit 2019

[10]

[9] Produktionsleiter Jürgen Lauxmann beim Schlingen der Hefekränze.
 [10] Das Unternehmen bezeichnet sich und seine Mitarbeiter humorvoll als Veit-Club. Zusammenhalt wird hier groß geschrieben. [11] Fast 30 Brotsorten gibt es in den Veit-Filialen. Standards wie das Roggenbrot finden Kunden hier täglich, Spezialitäten wechseln sich ab. [12] Hinweise auf Regionalität und Urgetreide findet man in den Filialen vielfach. [13] Hier wird der Dickkopfwizen geerntet, für dessen Erhalt das Bäckerhaus im Juli dieses Jahres mit dem Lea-Mittelstandspreis für soziale Verantwortung in Baden-Württemberg ausgezeichnet wurde.

Wettbewerb. Mit größeren Filialisten wie der Bäckerei Keim (Reutlingen), K&U (Offenburg), Bäckerei Mayer (Kohlberg) und BeckaBeck (Römerstein), die in den Raum Stuttgart vordringen, herrscht mancherorts auch für das Bäckerhaus Veit ein starker Wettbewerb. Mit einem gesunden Mix aus Vorkassenzonen, eigenen Fachgeschäften und Cafés kann sich die Bäckerei in der Region gut behaupten. „Wir wollen nicht schielen, was andere machen, und das dann kopieren“, sagt Erb-Weber. Vielmehr ginge es darum, eine eigene Positionierung zu formen, die die Kunden anspricht. Die lange Teigführung, täglich verwendete verschiedene Sauerteige sowie traditionelle Handwerksmethoden wie die Arbeit



[11]

Foto: DBZM / Edda Klepp 2019

mit Kochstücken tragen ihren Anteil dazu bei, dass die Bäckerei trotz ihrer Größe als Handwerksbetrieb wahrgenommen wird. Den Kontakt zu seinen Kunden pflegt das Unternehmen außerdem auf verschiedenen Events. In diesem Jahr sind noch Termine zu den Themen Brot und Bier, Brot und Whiskey, Brot, Wein und Käse sowie zur modernen Teekultur geplant. In mehreren Gängen und sensorisch aufeinander abgestimmt können die Teilnehmer dann die Backwaren verköstigen und ihr Wissen über Brot vertiefen. „Dabei arbeiten wir unter anderem mit einer Bier-Sommelière aus Römerstein zusammen.“

Saisonale Highlights. Regionale Wochen setzen regelmäßig bestimmte Produktgruppen in Szene. So steht beispielsweise schon ein Kürbis-Rotkorn-Käpsele in den Startlöchern. Auch eine Dickköpf-



[12]

Foto: Bäckerhaus Veit 2019



[13]

Foto: Bäckerhaus Veit 2019

» **ERFOLGSFAKTOR REGIONALITÄT**

Über die Jahrzehnte hat sich das Bäckerhaus Veit ein großes Netz an regionalen Versorgern aufgebaut. Neben dem Urgetreide widmet sich das Unternehmen dem Streuobstanbau im Ermstal und pflegt eine eigene Apfelbaumplantage. Das saisonale Obst wird im Kuchen und anderen Backwaren verarbeitet. Seit Juli 2015 ist das Familienunternehmen Mitglied im Verein Schwäbisches Streuobstparadies. Neben gedörrten Birnen und frischen Zwetschgen bezieht die Bäckerei außerdem Walnüsse aus der Region. Kooperationen bestehen unter anderem mit der Imkerei Bienenefe in Reutlingen, der Albmetzgerei Failenschmid in St. Johann-Gächingen und der Getreidemühle Luz in Münsingen-Buttenhausen.



le-Apfelstreusel-Schnitte wird es geben. „Wir haben fast 30 Brotsorten und eine große Auswahl an Brötchen“, beschreibt Erb-Weber das Sortiment. Potenzial gebe es noch im Konditoreibereich, dafür punktet die Bäckerei zweifelsohne beim Frühstück und bei Snacks: „Wir bieten zusätzlich selbst gemachtes Birchermüsli. Auch Quarkcremes, Milchreis, frisches Obst und Salate werden angeboten.“ Alle drei Jahre findet ein Bauern- und Biosphärenmarkt mit Tag der offenen Tür in Bempflingen statt. „Da präsentieren sich alle unsere



[14] Cornalia Veit führt das Unternehmen in enger Abstimmung mit ihren Schwestern Angelika Immendörfer und Erdmute Veit-Murray. [15] Nicht nur Getreide, auch Obst bezieht die Bäckerei aus regionalem Anbau. [16] Prof. Dr. Jan Sneyd bei der Begutachtung des Urgetreides im Projektgarten. [17] Das Dickkopfweizen-Mehl kann derzeit sogar käuflich erworben werden.

» DIE GRÖSSTE ÜBERRASCHUNG

Für das langjährige Engagement für den Erhalt der biologischen Vielfalt und insbesondere für die Rettung des Dickkopfweizens erhielt das Bäckerhaus Veit im Juli dieses Jahres den Lea-Mittelstandspreis für soziale Verantwortung in Baden-Württemberg 2019. „Ein herzhafter Biss in einen rotbackigen Apfel von regionalen Streuobstwiesen, Brot, gebacken aus Dickkopfweizen und das muntere Summen von Bienen in Blumenwiesen. Den Erhalt der Artenvielfalt, das Geschmackserlebnis und regionales Wirtschaften hat das Bäckerhaus Veit zu ihrer Herzensangelegenheit gemacht“, sagte Laudatorin und Jury-Mitglied Bettina Schmauder.



Partner, mit denen wir vernetzt sind.“ Verschiedene Aktionen, zum Beispiel ein Rundgang mit der Streuobstpädagogin Birgit Wester, stehen auf dem Programm.

Verträglichkeit von Urgetreide. Der nächste Bauern- und Biosphärenmarkt findet am 20. September 2020 statt. Auch dann wird das Veit'sche Urgetreide wieder eine Hauptrolle spielen. Regelmäßig werden übrigens Getreideproben aus Beuren an die Universität Zlin nach Tschechien geschickt. Dortige Untersuchungen geben unter anderem Aufschluss über den Vitamingehalt, die Verdaulichkeit und den Anteil an Antioxidantien im Korn. „Dickkopfweizen ist, ähnlich wie Dinkel, gut bekömmlich, das haben nicht nur unsere Versuche in Zlin bestätigt“, berichtet Erb-Weber. Möglich, dass es bis zum geplanten Fest dann auch schon Binkelbrote zu verkosten gibt. „2018 – nach vier Jahren – haben wir nur sehr wenig Binkel zur Verfügung für Analysen und einen allerersten Backversuch in ‚Haushaltsmenge‘, der Rest ging in die Vermehrung. In diesem Jahr konnten wir 450 Kilogramm Binkel ernten. Damit kann man einen ersten Backversuch in der Backstube machen plus Analysen und weitere Vermehrung 2020. Mit dem Verkauf eines Binkelbrottes rechnen wir frühestens im Jahr 2020“, gab uns das Unternehmen bekannt.

